

COVERGEL NEUTRO

PÂTISSERIE COVERGEL

Gélatine neutre à chaud, d'une clarté exceptionnelle et d'une texture onctueuse et crémeuse, qui se dissout très facilement dans l'eau avant utilisation. Le produit idéal pour enrober gâteaux aux fruits et pâtisseries. Découvrez toute notre gamme de gélatines à chaud !



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030207

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Description

Couverture brillante neutre pour recouvrir les gâteaux aux fruits et les pâtisseries en général. Elle ressemble à une gélatine incolore et sans arôme ; elle est très claire et sa structure est douce et crémeuse pour faciliter sa dissolution dans l'eau au moment de l'utilisation.

Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use

Diluer 1000 g de COVERGEL NEUTRO dans 500 g d'eau. Chauffer en agitant fréquemment jusqu'à ébullition légère. Il est recommandé d'éviter les ébullitions prolongées. Retirer du feu et verser ou napper COVERGEL NEUTRO sur les

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

gâteaux à l'aide d'un pinceau. Le produit non utilisé peut être réutilisé en prenant soin d'ajouter une petite quantité d'eau pour compenser l'évaporation.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030297

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Description

Couverture brillante neutre pour recouvrir les gâteaux aux fruits et les pâtisseries en général. Elle ressemble à une gélatine incolore et sans arôme ; elle est très claire et sa structure est douce et crémeuse pour faciliter sa dissolution dans l'eau au moment de l'utilisation.

Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use

Diluer 1000 g de COVERGEL NEUTRO dans 500 g d'eau. Chauffer en agitant fréquemment jusqu'à ébullition légère. Il est recommandé d'éviter les ébullitions prolongées. Retirer du feu et verser ou napper COVERGEL NEUTRO sur les gâteaux à l'aide d'un pinceau. Le produit non utilisé peut être réutilisé en prenant soin d'ajouter une petite quantité d'eau pour compenser l'évaporation.



Extraordinary
made simple.